





## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.

REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям наших клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция нашей компании и в дальнейшем вы будете выбирать наши изделия.

Мультиварка с индукционным нагревом REDMOND RMC-ИH300 — это современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Главное преимущество индукционного нагрева — высокий коэффициент полезного действия и максимальная экономичность энергопотребления. Отсутствие фазы разогрева/остывания нагревательного элемента позволяет мультиварке соблюдать температурный режим с поразительной точностью. Это гарантирует вам идеальное приготовление блюда в максимально короткие сроки с сохранением полезных свойств и натурального вкуса продуктов.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-ИH300, вы сделали верный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-ИH300 существенно сократит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

24 автоматические программы и 28 программ ручной настройки дают вам широкий выбор способов кулинарной обработки продуктов: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка, запекание. Вы быстро оцените преимущества функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. А творческим людям придется по душе специальная программа «МУЛЬТИПОВАР», которая позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с гастрономическим замыслом. С «МУЛЬТИПОВАРОМ» ваши кулинарные возможности становятся поистине безграничными!

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу с 200 различными рецептами. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-ИH300 вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой делать это легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

**REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!**

*Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).*

На страницах официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане вы можете получить самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами для каждой из предлагаемых моделей мультиварок. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

**Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8–800–200–77–21 (звонок по России бесплатный).**

## СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!	3
Технические характеристики	6
Комплектация	6
Устройство мультиварки	7
Меры безопасности	10
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	13
Перед началом эксплуатации	13
Режим ожидания	13
Установка часов (установка текущего времени)	13
Установка времени приготовления	14
Запоминание последних установок времени и температуры	14
Функция отложенного старта программы	14
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	15
Предварительное отключение автоподогрева	15
Функция разогрева блюд	16
Энергонезависимая память	16
Общие рекомендации по приготовлению	16
Программа «ЭКСПРЕСС»	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	18
Программа «КРУПЫ»	19
Программа «ПЛОВ»	20
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	21
Программа «ЙОГУРТ»	23
Программа «ВЫПЕЧКА»	24
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»	25
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»	26
Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»	27
Программа «ЖАРКА МЯСА»	28
Программа «ЖАРКА РЫБЫ»	29
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»	30
Программа «ТОМЛЕНИЕ МЯСА»	31
Программа «ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ»	32
Программа «МЯСНОЙ СУП»	33

Программа «РЫБНЫЙ СУП» .....	34
Программа «ОВОЩНОЙ СУП» .....	35
Программа «МЯСО НА ПАРУ» .....	36
Программа «РЫБА НА ПАРУ» .....	37
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ» .....	38
Программа «ВАРКА МЯСА» .....	39
Программа «ВАРКА РЫБЫ» .....	40
Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ» .....	41
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	42
Приготовление фондю .....	42
Приготовление во фритюре .....	42
Приготовление творога, сыра .....	43
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ .....	44
Приготовление детского питания .....	44
Пастеризация .....	45
Стерилизация .....	46
Подогрев детского питания .....	47
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ .....	48
Общие правила и рекомендации .....	48
Очистка корпуса .....	48
Очистка чаши .....	49
Очистка внутренней алюминиевой крышки .....	49
Очистка съемного парового клапана .....	49
Удаление конденсата .....	49
Очистка рабочей камеры .....	50
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	51
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	51
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	54
Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	55
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	56
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	58
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	59
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	60

**Технические характеристики**

Модель.....	RMC-ИН300
Мощность .....	1250 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Тип нагрева.....	индукционный
Объем чаши .....	4 л
Покрытие чаши .....	антипригарное
ЖК-дисплей .....	монохромный, русифицированный
Технология трехмерного нагрева (3D-нагрев).....	есть
Паровой клапан .....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
Часы.....	есть
Энергонезависимая память .....	есть

**Автоматические программы**

- |                  |                    |                   |                   |
|------------------|--------------------|-------------------|-------------------|
| 1. Экспресс      | 7. Выпечка         | 13. Жарка овощей  | 19. Мясо на пару  |
| 2. Мультивар     | 8. Тушение мяса    | 14. Томление мяса | 20. Рыба на пару  |
| 3. Крупы         | 9. Тушение рыбы    | 15. Томление рыбы | 21. Овощи на пару |
| 4. Плов          | 10. Тушение овощей | 16. Мясной суп    | 22. Варка мяса    |
| 5. Молочная каша | 11. Жарка мяса     | 17. Рыбный суп    | 23. Варка рыбы    |
| 6. Йогурт        | 12. Жарка рыбы     | 18. Овощной суп   | 24. Варка овощей  |

**Функции**

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд .....	есть
Отсрочка старта .....	до 24 часов
Запоминание последних установок времени и температуры .....	есть

**Комплектация**

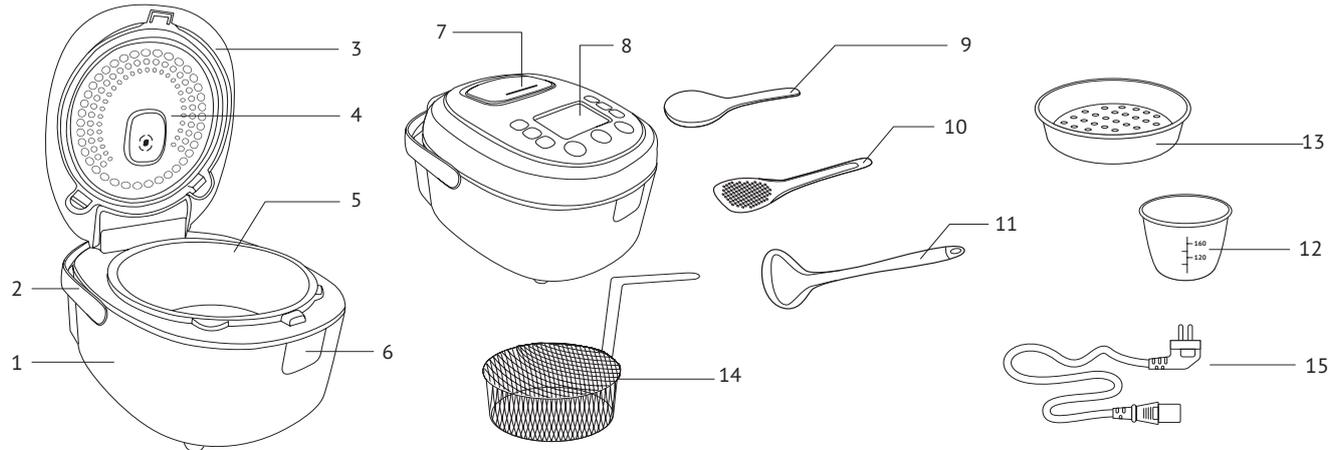
Мультиварка .....	1 шт.
Чаша RB-A4011 .....	1 шт.
Щипцы для извлечения чаши.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина со съёмной ручкой для жарки во фритюре .....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.

Силиконовый черпак .....	1 шт.
Силиконовая ложка .....	1 шт.
Плоская пластиковая ложка .....	1 шт.
Книга «200 рецептов» .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.
Шнур электропитания .....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

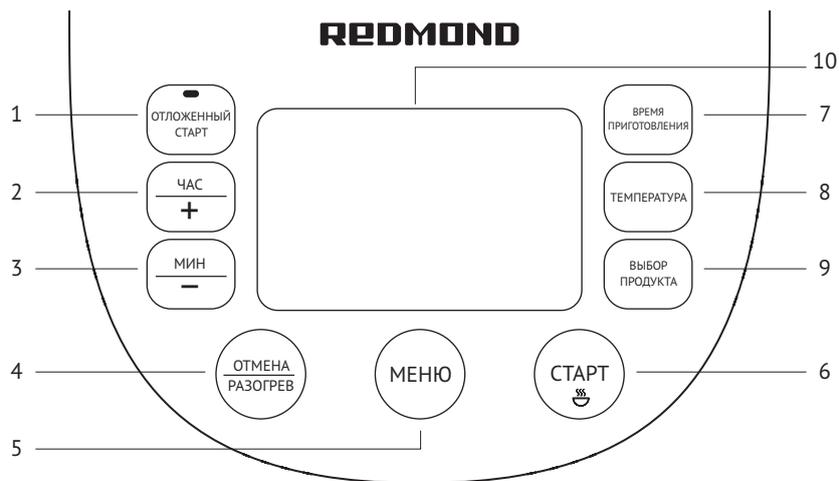
### Устройство мультиварки

- |                              |                                 |   |
|------------------------------|---------------------------------|---|
| 1. Корпус                    | 6. Кнопка открывания крышки     | 11. Силиконовый черпак                  |
| 2. Ручка для переноски       | 7. Съемный паровой клапан       | 12. Мерный стакан                       |
| 3. Крышка прибора            | 8. Панель управления с дисплеем | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 4. Съемная внутренняя крышка | 9. Силиконовая ложка            | 14. Корзина для жарки во фритюре        |
| 5. Чаша                      | 10. Плоская пластиковая ложка   | 15. Шнур электропитания                 |



## Панель управления

1. Кнопка «Отложенный старт» – установка времени отложенного старта.
2. Кнопка «Час/+» – установка часов при изменении текущего времени, времени приготовления и времени отсрочки старта; увеличение температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
3. Кнопка «Мин/-» – установка минут при изменении текущего времени, времени приготовления и времени отсрочки старта; уменьшение температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
4. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс Earth с сделанных настроек.
5. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
6. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение/включение функции автоподогрева.
7. Кнопка «Время приготовления» – вход в режим изменения времени приготовления.
8. Кнопка «Температура» – вход в режим изменения температуры приготовления (только для программы «МУЛЬТИПОВАР»).
9. Кнопка «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА».
10. Дисплей



**Устройство дисплея**

1. Индикаторы программ приготовления.
2. Индикаторы вида продуктов в программах «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
3. Индикатор установки времени / работы режима отложенного старта
4. Динамический индикатор хода процесса приготовления
5. Индикатор обратного отсчета времени работы программы приготовления
6. Индикатор работы режимов подогрева и разогрева блюд
7. Индикатор установки времени приготовления
8. Часы (в режиме ожидания) / таймер





*Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

## **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

*Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации изделия.*

- Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или иное другое использование устройства является нарушением правил эксплуатации изделия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование электробезопасности. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

***ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 48).

*ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаков-

кой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

## I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы.



*Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.*

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 48).



*Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Перед началом эксплуатации

- Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.
- Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и дном нагревательной камеры не должно быть посторонних предметов.



*Во избежание загрязнения дна и стенок рабочей камеры прибора рекомендуется сначала поместить ингредиенты (залить воду) в чашу, и лишь затем установить ее в корпус мультиварки.*



*Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а так же к повреждению антипригарного покрытия.*

*Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

### Режим ожидания

При подключении прибора к электросети он переходит в режим ожидания: на дисплее видны индикаторы автоматических программ (ни один из них не мигает), а также часы, показывающие текущее время в 24-часовом диапазоне.

### Установка часов (установка текущего времени)

На дисплее мультиварки, отключенной от электросети, а также находящейся в режиме ожидания, отображаются часы.

Чтобы изменить время на часах:

1. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку **«Час/+»** или **«Мин/-»**, цифры на дисплее начнут мигать. Для изменения значения часов нажимайте кнопку **«Час/+»**, для изменения значения минут – кнопку **«Мин/-»**. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
2. После установки времени подождите несколько секунд или нажмите кнопку **«Старт»**. Прибор вернется в режим ожидания.

Чтобы узнать текущее время в процессе приготовления или в режиме отложенного старта, нажмите кнопку **«Час/+»** или **«Мин/-»**. На дисплее на несколько секунд появятся часы.

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-ИН300 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы кроме программы «Экспресс». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу приготовления. На дисплее появятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию. Для более удобного перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
2. Нажмите кнопку **«Время приготовления»**. Цифры на дисплее начнут мигать.
3. Нажимайте кнопку **«Час/+»** для изменения значения часов, а кнопку **«Мин/-»** — для изменения значения минут. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

**i** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный выбранной программой приготовления (см. таблицу заводских установок на (стр. 56).  
Для вашего удобства диапазон задаваемого в программах времени приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы и довести блюдо до кондиции, если оно не приготовилось в основное время.  
В программе «НА ПАРУ» отсчет установленного времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

### Запоминание последних установок времени и температуры

Мультиварка REDMOND RMC-ИН300 запоминает последние установки времени приготовления (для всех програм) и температуры (только для программы «МУЛЬТИПОВАР»). При следующем выборе данной программы эти значения используются как установленные по умолчанию.

Если работа прибора была прервана в режиме отложенного старта до начала процесса приготовления, сделанные для данной программы изменения не запоминаются.

Чтобы вернуться к заводским установкам времени и температуры, в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопки **«Температура»** и **«Выбор продукта»**. Прозвучит сигнал, дважды мигнет индикатор кнопки «Старт», и заводские настройки будут восстановлены для всех программ (стр. 56).

### Функция отложенного старта программы

Функция «Отложенный старт» позволяет задать время, к которому должно приготовиться блюдо. Отложить окончание процесса приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут.

**i** Прежде чем использовать данную функцию, необходимо установить точное время на часах (стр. 13).

Чтобы установить время отсрочки старта:

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу приготовления, при необходимости измените время приготовления. Нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Индикатор кнопки начнет мигать, на дисплее появится индикатор **Отсрочка** и значение времени в 24-часовом формате.

- Нажимая кнопку «**Час/+**», изменяйте значение часов, нажимая кнопку «**Мин/-**» — значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

**i** Если при установке отложенного старта к текущему времени прибавлен интервал меньше, чем время работы программы, программа начнет выполняться сразу, без отсрочки.

- После установки времени отложенного старта вы также можете изменить время приготовления (стр. 14). Чтобы еще раз изменить время отложенного старта, нажмите кнопку «**Отложенный старт**» и повторите действия согласно п. 2.
- Нажмите кнопку «**Старт**», ее индикатор погаснет. На дисплее останется индикатор **Отсрочка**, название выбранной программы и время, к которому должно приготовиться блюдо.

До начала работы программы время на дисплее меняться не будет. После начала процесса приготовления загорится индикатор кнопки «Старт», на дисплее появится индикатор **Окончание** и время работы программы. Начнется обратный отсчет времени.

- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**», после чего программу приготовления необходимо ввести заново.

**i** Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программы «ЖАРКА».

*В программе «НА ПАРУ» обратный отсчет времени приготовления начинается после закипания воды. Скорость закипания зависит от количества воды в чаше, поэтому фактическое время окончания работы данной программы может отличаться от установленного времени отсрочки на несколько минут.*

*Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция автоматически включает режим подогрева сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов.

После запуска программы загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». По завершении работы программы ее индикатор на дисплее исчезнет, появится индикатор **Подогрев**, начнется прямой отсчет времени работы в режиме подогрева.

Чтобы остановить подогрев, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**», ее индикатор погаснет.

**i** Функция автоподогрева недоступна в программе «ЙОГУРТ». В программе «МУЛЬТИПОВАР» при установке температуры приготовления ниже 80°C данная функция отключается автоматически (при необходимости ее можно включить вручную).

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает нежелательным. В мультиварке REDMOND RMC-IH300 предусмотрена возможность заблаговременного отключения этой функции сразу после запуска или во время работы программы приготовления.

Для этого после старта программы приготовления или включения режима отсрочки старта нажмите кнопку **«Старт»**, индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите кнопку **«Старт»** (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

## Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-1H300 можно использовать для разогрева блюд.

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее появится индикатор **Подогрев**. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.
3. Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**, при этом индикатор кнопки погаснет.

## Энергонезависимая память

Прибор оснащен энергонезависимой памятью, позволяющей сохранять текущие настройки при отключении электроэнергии.

В случае отключения электричества во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти в течение 15 минут, во время работы режима отложенного старта – в течение 5 часов. При возобновлении подачи электроэнергии прибор продолжит работу.

По прошествии указанного времени настройки обнуляются. В этом случае при возобновлении подачи электроэнергии прибор переходит в режим ожидания.

Настройки часов сохраняются независимо от продолжительности отключения прибора от электропитания.

## Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-1H300 книги «200 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке REDMOND RMC-1H300 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объемов и видов продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата в автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-1H300 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные воз-

возможности для кулинарных экспериментов: вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для варки круп и автоматически определяет время приготовления в зависимости от количества ингредиентов в чаше. Отсчета времени в ходе приготовления нет, на дисплее горит динамический индикатор («змейка»).

Функция отложенного старта в этой программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее появится динамический индикатор , загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».
4. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
5. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
6. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы остановить процесс приготовления или выключить подогрев, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
7. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры (от 35 до 170°C, шаг изменения – 5°C) и времени приготовления (от 2 минут до 12 часов, шаг изменения – 1 минута для интервала до 1 часа, 5 минут для интервала от 1 до 12 часов). Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-ИН300 может заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна по умолчанию, если установлена температура приготовления ниже 80°C. При необходимости ее можно включить вручную повторным нажатием кнопки «Старт».

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». На дисплее будет мигать индикатор программы, появится значение времени приготовления (по умолчанию – 30 минут). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
6. Для изменения температуры приготовления нажмите кнопку «**Температура**», на дисплее начнет мигать значение температуры (по умолчанию – 100°C). Изменяйте значение температуры, нажимая кнопки «**Час/+**» (увеличение) и «**Мин/-**» (уменьшение).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Чтобы во время приготовления или в режиме отложенного старта узнать установленную температуру, нажмите кнопку «**Температура**». На дисплее на несколько секунд появится значение температуры в градусах Цельсия.
10. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
11. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
12. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 55).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).

### Программа «КРУПЫ»

Программа для варки круп, приготовления рассыпчатых каш и гарниров. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 4 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**КРУПЫ**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (30 минут). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).

### Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова с мясом, птицей, рыбой или овощами. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут — 4 часа с шагом установки в 1 минуту для интервала до 1 часа, в 5 минут — для интервала от 1 до 4 часов.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

**Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке**

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



*Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.*



*Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.*

### Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления различных видов йогурта и расстойки теста. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 часов). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении работы программы на дисплее появится сообщение **End**.
9. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
10. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу, предварительно смазав ее стенки и дно растительным маслом. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВЫПЕЧКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

## Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Рекомендуется для тушения мяса и мясных продуктов, а также для приготовления холодцов и других блюд, требующих длительной тепловой обработки. Диапазон установки времени приготовления — 10 минут — 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендуется для тушения рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ТУШЕНИЕ**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (30 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для тушения овощей. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

## Программа «ЖАРКА МЯСА»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (18 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (15 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для жарки овощей. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (16 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ТОМЛЕНИЕ МЯСА»

Рекомендуется для длительной тепловой обработки (томления) мяса и мясных продуктов, а также для приготовления различных блюд традиционной русской кухни. Сочетание 3D-нагрева и уникального температурного режима позволяет создать внутри мультиварки эффект русской печи. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (3 часа).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **«Подогрев»**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **«End»**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендуется для длительной тепловой обработки (томления) рыбы и морепродуктов, а также для приготовления различных блюд традиционной русской кухни. Сочетание 3D-нагрева и уникального температурного режима позволяет создать внутри мультиварки эффект русской печи. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (2 часа).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

## Программа «МЯСНОЙ СУП»

Рекомендуется для варки мясных супов и бульонов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «РЫБНЫЙ СУП»

Рекомендуется для варки супов и бульонов из рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ОВОЩНОЙ СУП»

Рекомендуется для варки овощных супов, отваров, компотов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, диетических блюд, мантов, детского питания. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена ровно.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
8. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
10. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
11. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
12. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 54).*

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы и морепродуктов, диетических блюд и детского питания. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена ровно.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
8. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
10. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
11. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
12. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 54).*

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических блюд и детского питания. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена ровно.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
8. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
10. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
11. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
12. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 54).*

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ВАРКА МЯСА»

Рекомендуется для варки мяса и мясных продуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ВАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для варки рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (30 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для варки овощей. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51).*

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

#### Приготовление фондю

Родиной фондю признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. По классическому рецепту в расплавленную смесь сыра, белого вина и приправ, температура которой поддерживается на огне или с помощью специальных устройств, особыми вилочками макают кусочки хлеба или подходящего гарнира. Аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*.

С мультиваркой REDMOND RMC-ИH300 приготовить фондю очень просто, используя программу «МУЛЬТИПОВАР». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

#### Приготовление во фритюре

Французское слово *friture* переводится как «жаренье в масле». Способ приготовления различных продуктов путем погружения в кипящий расплавленный животный жир или растительное масло известен человечеству с древних времен.

Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-ИH300 также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки (входит в комплект).



*Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут. При установке параметров программы для жарки во фритюре обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 55).*

#### Использование корзины для жарки во фритюре

1. Возьмите съемную ручку, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
2. Через указанное в рецепте время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом. Будьте осторожны: масло очень горячее!
3. Крышку мультиварки оставьте открытой.
4. По завершении программы приподнимите корзину с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
5. Для удаления излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



*В целях предосторожности при жарке во фритюре используйте кухонные рукавицы.*

- i** *Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.*

### **Приготовление творога, сыра**

**Творог** известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

**Сыр** — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу. Кроме того, он содержит важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-ИН300 вы можете легко и быстро приготовить нежный домашний творог, а также великолепные натуральные домашние сыры, экспериментируя с их вкусами добавкой различных наполнителей. Следуйте инструкциям прилагаемой книги рецептов.

- i** *Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.*

## IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которому посвящается практически все время. Мультиварка REDMOND RMC-1H300 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные в книге рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки REDMOND RMC-1H300.

**Прикорм** — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем несколько кормлений. Прикормом, в зависимости от возраста ребенка, могут служить различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

Возраст ребенка	Рекомендуемые виды прикорма
4–6 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> <li>Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши.</li> <li>Однокомпонентные соки.</li> </ul>
6–8 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> <li>Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертых мяса и рыбы.</li> <li>Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.</li> </ul>
8–12 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> <li>Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертых мяса и рыбы.</li> <li>Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.</li> <li>Супчики на овощном бульоне.</li> </ul>

**Овощные и фруктовые пюре** бывают однокомпонентными (из одного вида овощей, фруктов) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

**Молочные каши и каши без молока** считаются одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

**Йогурт** — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-1H300 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 23).

**Супы, бульоны и различные отвары** приносят детскому организму большую пользу. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион малыша с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой книге рецептов.



**ВАЖНО!** Приведенная выше информация носит исключительно информативный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться с соответствующим специалистом!

## Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-ИН300 можно пастеризовать продукты на программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Появится значение времени работы программы (по умолчанию – 30 минут).
5. Нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Нажимая кнопку **«Мин/–»**, установите время работы в соответствии с таблицей времени пастеризации в зависимости от объема жидкости.
6. Нажмите кнопку **«Температура»**, на дисплее начнет мигать значение температуры (по умолчанию – 100°C). Нажимая кнопки **«Час/+»** (увеличение) и **«Мин/–»** (уменьшение), установите значение температуры 75°C.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Отключите функцию автоподогрева, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет.
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится сообщение **End**. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту.
10. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс пастеризации, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор вернется в режим ожидания.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

По окончании пастеризации перелейте обработанный продукт из чаши мультиварки, остудите и храните в холодном месте.



Использовать функцию «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	34	36	38	40	42	44

## Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке REDMOND RMC-1H300 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

### Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками без сосок и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Появится время работы программы, установленное по умолчанию (1 час).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
6. Отключите функцию автоподогрева, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет.
7. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится сообщение **End**. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту.
8. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс стерилизации, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор вернется в режим ожидания.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

По окончании работы программы достаньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте бутылочку по назначению.

### Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно. Установите контейнер в чашу.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранного продукта. Появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. Отключите функцию автоподогрева, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет.

8. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится сообщение **End**. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
9. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс стерилизации, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор вернется в режим ожидания.
10. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

### Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани в мультиварке REDMOND RMC-ИH300 можно быстро и равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 1–2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Появится время работы программы, установленное по умолчанию (30 минут).
4. Нажмите кнопку **«Время приготовления»** для изменения времени приготовления, цифры на дисплее начнут мигать. Нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**, установите время, необходимое для разогрева и последующего поддержания температуры продукта. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C – 20 минут.
5. Нажмите кнопку **«Температура»**, на дисплее начнет мигать значение температуры (по умолчанию – 100°C). Нажимая кнопки **«Час/+»** (увеличение) и **«Мин/-»** (уменьшение), установите значение температуры 40°C.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, начнется обратный отсчет времени разогрева.
7. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится сообщение **End**. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту.
8. Чтобы отменить введенную программу или остановить работу программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор вернется в режим ожидания.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



*Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом или перемешайте ее содержимое!*

*Не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления.*

## V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «РЫБА НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 16).
- Если вы не используете прибор длительное время, следите, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование при очистке прибора салфеток из грубой ткани или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных средств. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения, чашу — после каждого использования. Внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан желательно очищать после каждого использования прибора.

Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

### Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных потечек от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

**Очистка чаши**

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине.

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимального допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут (стр. 16).

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



*При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.*

**Очистка внутренней алюминиевой крышки**

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно потяните на себя и вверх два пластмассовых фиксатора. Не прилагайте чрезмерных усилий. Отсоедините съемную крышку.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использование посудомоечной машины в данном случае нежелательно.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Вставьте алюминиевую крышку выступом в верхний паз, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

**Очистка съемного парового клапана**

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из двух частей.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Переверните клапан. Нажмите на белую пластиковую защелку и отделите нижнюю часть клапана. Протрите обе части мягкой тканью.
3. Произведите сборку клапана в обратном порядке и установите его на место.

**Удаление конденсата**

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости вокруг чаши. Удаляйте конденсат после каждого использования с помощью кухонной салфетки, предварительно дав прибору остыть.

### **Очистка рабочей камеры**

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, это может привести к некорректной работе прибора. В этом случае необходимо произвести очистку поверхностей рабочей камеры.



*Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!*

Боковые стенки рабочей камеры, дно и кожух центрального термодатчика (расположен на дне в середине) можно очистить влажной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены их возможные причины и пути решения.

#### Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины		Способы решения
Вы не закрыли крышку прибора, закрыли ее неплотно или часто открывали во время приготовления, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</li> <li>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления.</li> <li>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</li> <li>Вы неверно установили (рассчитали) время приготовления.</li> <li>Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</li> <li>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</li> </ul>
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</li> <li>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.</li> </ul>
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке:	Выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.

При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

### Продукт переварился

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. В вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.

### При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 21).
Ингредиенты перед варкой не были обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

### Блюдо пригорает

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

При жарке: вы налили недостаточно масла в чашу; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).



*В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.*

#### **ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

#### **ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ**

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

### ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были недостаточно хорошо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г (шт.)	Количество воды, мл	Время приготовления
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
5	Рыба (филе)	500	500	10 мин
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5 мин
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 мин
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 ч 10 мин
11	Овощи свежемороженые	500	500	10 мин
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	10 мин



*Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.*

**Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»**

<b>Рабочая температура</b>	<b>Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)</b>
35°C	расстойка теста, приготовление уксуса
40°C	приготовление йогуртов
45°C	закваска
50°C	брожение
55°C	приготовление помадки
60°C	приготовление зеленого чая или детского питания
65°C	варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	приготовление пунша
75°C	пастеризация, приготовление белого чая
80°C	приготовление глинтвейна
85°C	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	приготовление красного чая
95°C	приготовление молочных каш
100°C	приготовление бeze или варенья
105°C	приготовление холодца
110°C	стерилизация
115°C	приготовление сахарного сиропа
120°C	приготовление рульки
125°C	приготовление тушеного мяса
130°C	приготовление запеканок
135°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	копчение

145°C	запекание овощей и рыбы (в фольге)
150°C	запекание мяса (в фольге)
155°C	выпечка изделий из дрожжевого теста
160°C	жарка птицы
165°C	жарка стейков
170°C	жарка в кляре, приготовление наггетсов и картофеля фри

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)**

Программа	Рекомендации по использованию	Время по умолчанию, ч: мин	Диапазон изменения времени / шаг изменения	Выход на рабочие параметры	Отложенный старт до, ч	Автоподогрев до, ч
ЭКСПРЕСС	Быстрая варка круп с автоматическим определением времени приготовления	-	-	-	-	12
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170°C с шагом в 5°C	0:30	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	-	24	12
КРУПЫ	Варка риса, рассыпчатых каш, гарниров	0:30	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	24	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	10 мин – 2 ч / 5 мин	-	24	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Варка молочных каш	0:25	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	-	24	12
ЙОГУРТ	Приготовление йогурта, расстойка теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	-

Программа		Рекомендации по использованию	Время по умолчанию, ч: мин	Диапазон изменения времени / шаг изменения	Выход на рабочие параметры	Отложенный старт до, ч	Автоподогрев до, ч
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
ТУШЕНИЕ	Мясо	Тушение мяса	1:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	12
	Рыба	Тушение рыбы и морепродуктов	0:30				
	Овощи	Тушение овощей	0:40				
ЖАРКА	Мясо	Жарка мяса	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	-	12
	Рыба	Жарка рыбы и морепродуктов	0:15				
	Овощи	Жарка овощей	0:16				
ТОМЛЕНИЕ	Мясо	Томление мяса	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	-	24	12
	Рыба	Томление рыбы и морепродуктов	2:00				
СУП	Мясо	Приготовление супов на мясном бульоне	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
	Рыба	Варка супов из рыбы и морепродуктов	0:40				
	Овощи	Варка овощных супов	0:35				
НА ПАРУ	Мясо	Приготовление на пару мяса	0:40	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	24	12
	Рыба	Приготовление на пару рыбы и морепродуктов	0:25				
	Овощи	Приготовление на пару овощей	0:35				
ВАРКА	Мясо	Варка мяса	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
	Рыба	Варка рыбы и морепродуктов	0:30				
	Овощи	Варка овощей	0:40				



Функция автоподогрева в программе «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию отключена, если установлена температура приготовления ниже 80°C. При необходимости ее можно включить вручную.

## VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-1H300 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в магазинах официальных дилеров.



**RAM-CL1 – щипцы для чаши.**

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.



**RAM-G1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.).**

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности продукта. Возможно использование с мультиварками других брендов.



**RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре.**

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.



**RHP-M01 – ветчинница.**

Устройство для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы. Ветчинница изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и имеет регулируемый рабочий объем (максимальный – 1,4 л).



**RB-A401I – чаша с антипригарным покрытием.**

Внутреннее антипригарное покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к рабочей поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость – 4 литра.

## VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E5	Системные ошибки (возможен выход из строя температурных датчиков)	<p>Не включайте прибор с пустой чашей!</p> <p>Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10–15 минут, при необходимости добавьте в чашу жидкости и продолжайте приготовление.</p> <p>Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр</p>
Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Подключите прибор к исправной электрической розетке
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	
		Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно

## IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данной инструкцией и применимыми техническими стандартами.



*Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.*

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,  
Albany, New York, 12210, United States.  
[www.redmond-ig.com](http://www.redmond-ig.com)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China

RMC-IH300-CIS-UM-1